

## Valnødderoulade m/myntecreme – figer

### Bund:

4 stk æg  
80 gr. Sukker  
80 gr. Hvedemel  
50 gr. Finthakkede valnødder

### Mousse:

150 gr. Lys chokolade  
150 gr. Blød nougat  
4 dl. Piskefløde  
½ dl. Sherry  
4 stk. husblas

Del æggene i blommer og hvider.  
Pisk blommerne med sukker til en tyk masse.  
Pisk æggehviderne stive.  
Sigt mel i æggesnapsen  
Vend valnødder og æggehvider i.  
Kom dejen ud på en bageplade med bagepapir.  
Bag bunden i en forvarmet ovn ved 200 o i ca. 10 min.  
Afkøl bunden

### Creme:

Læg husblas i blød i kold vand.  
Hak nougat og chokolade i fine stykker.  
Kog fløden op.  
Hældes over nougat og chokolade.  
Pisk så det smelter.  
Tilsæt sherry og vrid husblas for vand.  
Kommes i fløden.  
Sigtes  
Stil cremen koldt i en 1 time.  
Pisk cremen op.

Vend bunden ud på et nyt stykke bagepapir.  
Smør cremen på.  
Rul rouladen – sættes på køl.

Skær figer i kvarte.  
Kog sherry og sukker op.  
Hældes over figerne.  
Lad dem trække

Pisk fløden med citron og flormelis til den er let cremet.  
Vend hakket mynte i.

½ stk figen pr. person  
50 gr. Sukker  
1 ½ dl. Sherry

### Creme:

1 ½ dl. piskefløde  
2 spsk. Flormelis  
1 stk. citron – saft  
2 spsk hakket mynte

FAKTA

1883

@www.madforsjov.dk